中餐厅传菜员岗位职责

【管理层级】

直接上级：餐厅领班

【岗位职责】

服从餐厅领班安排，准确、迅速地完成传菜任务。

【工作内容】

1、做好开餐前各种调味品及用具的准备。

2、开餐前及时向餐厅经理汇报当餐菜肴的欠奉和特别菜肴的备料情况。

3、根据客人用餐情况，及时与厨房联系，保证出菜顺序和出菜速度。

4、及时将客人用餐时提出的特殊要求，准确地反映给厨师，并将烹制好的菜肴及时准确地送往餐厅。

5、随时整理工作区域及各类物品，保持工作区域整洁。

6、开餐结束后，认真清理备餐区域各种、餐具、物品，妥善保存各种调味品。